

## **Krofne (30)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 400 g** prosejanog brašna
- **50 g** maslaca
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **malonastrugane** kore limuna ili pomorandže
- ulje (za prženje)

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer, izdrobljeni kvasac i ostaviti da nado?e desetak minuta.

U vanglu sipati nadošao kvasac, maslac sobne temperature, so, jaje i polovinu brašna. Dobro promešati i postepeno dodavati preostalo brašno dok se ne dobije mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pola sata prekriveno krpom. Premesiti pa ponovo ostaviti pola sata da naraste.

Razvuci testo i modlom za krofne vaditi krugove. Ostaviti petnaestak minuta prekrivene krpom da odmore. U vruće ulje spuštati prvo gornju stranu, sacekati dok ne porumeni pa prevrnuti drugu. Posuti prah šećerom.

### **Savet**

